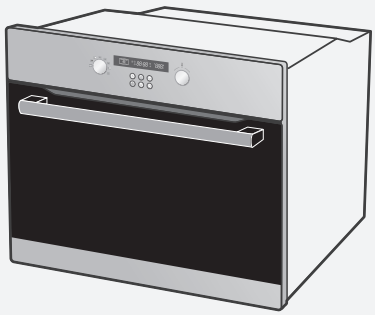
SAMSUNG

Instrucțiuni de instalare şi utilizare

Cuptor încastrat



BF62CCBST
BF62CCST

Manualul utilizatorului

Cuprins

Utilizarea acestui manual **2**

Instrucțiuni privind siguranța **2**

Siguranță electrică 2

Siguranța în timpul utilizării 3

Instrucțiuni privind casarea **3**

Instalarea cuptorului **4**

Instrucțiuni de siguranță pentru instalare 4

Instalarea într-un dulap jos. 4

Conectarea la sursa de alimentare 5

Instalarea într-un dulap înalt 6

Componente şi caracteristici **7**

Cuptorul 7

Panoul de control al cuptorului. 8

Accesorii 9

Utilizarea accesoriilor 10

Oprirea de siguranță 10

Ventilatorul de răcire 10

Înainte de a începe . . . . . **.11**

Setarea ceasului 11

Curățarea inițială. 12

Utilizarea cuptorului . . . . . **.13**

Setarea modului Funcție de preparare 13

Setarea temperaturii cuptorului 14

Oprirea cuptorului 15

Ora de oprire. 15

Durata de preparare 16

Pornirea întârziată 17

Cronometrul de bucătărie 19

Preparare automată 20

Aprinderea/Stingerea lămpii cuptorului 21

Funcția de blocare pentru copii 22

Dezactivarea semnalului de avertizare 22

Funcțiile cuptorului 23

Preparate testate. 32

Curăţarea şi întreţinerea . . . . . **.33**

Suprafață emailată catalitică. 34

Curățarea uşii cuptorului 35

Şine laterale 38

Înlocuirea becului 41

Garanţie şi service . . . . . **.42**

Întrebări frecvente şi depanare 42

Date tehnice . . . . . **.44**

Utilizarea acestui manual

RO

Vă mulţumim pentru că aţi ales un cuptor încastrat de la SAMSUNG.
Acest manual al utilizatorului conţine informaţii referitoare la siguranţă şi instrucţiuni menite să vă ajute la operarea şi întreţinerea echipamentului dvs.
Vă rugăm să citiţi cu atenţie acest manual de instrucţiuni înainte de a utiliza cuptorul şi să îl păstraţi pentru consultări ulterioare.
Simbolurile următoare sunt utilizate în textul acestui manual.

Important

Notă

Instrucţiuni privind siguranţa

Instalarea acestui cuptor trebuie efectuată numai de către un electrician calificat. Instalatorul este responsabil pentru conectarea echipamentului la sursa de curent în conformitate cu recomandările relevante privind siguranţa.

Siguranţă electrică

Dacă echipamentul a suferit deteriorări în timpul transportului, nu îl conectaţi.

- Acest echipament trebuie conectat la sursa de curent numai de către un **electrician calificat**.
- În cazul unei defecţiuni sau a unei avarii a echipamentului, nu încercaţi să îl utilizaţi.
- **Reparaţiile** trebuie efectuate numai de către un **tehnician calificat**. Reparaţiile necorespunzătoare pot reprezenta un pericol pentru dvs. şi pentru alte persoane. Dacă echipamentul dvs. necesită reparaţii, contactaţi dealerul sau centrul SAMSUNG pentru asistenţă tehnică.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau cu un ansamblu special, care poate fi achiziţionat de la producător sau de la agentul de service.
- Conductorii şi cablurile electrice nu trebuie să atingă cuptorul.
- Cuptorul trebuie conectat la sursa de curent prin intermediul unui întrerupător de circuit sau a unei siguranţe acceptate. Nu utilizaţi niciodată triplu-ştechere sau prelungitoare.
- Plăcuţa cu date tehnice se află în partea dreaptă a uşii.
- Sursa de curent a echipamentului trebuie oprită când acesta este reparat sau curăţat.
- Aveţi grijă când conectaţi echipamente electrice la priza din apropierea cuptorului.

AVERTISMENT

Echipamentul trebuie oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita posibilitatea de electrocutare. În timpul funcţionării cuptorului, suprafeţele interioare se încing foarte tare.

Instrucțiuni de siguranță (continuare)

RO

Siguranța în timpul utilizării

- Acest cuptor este proiectat numai pentru utilizarea domestică.
- În timpul utilizării, suprafețele interne ale cuptorului devin suficient de fierbinți pentru a cauza arsuri. Nu atingeți elementele de încălzire sau suprafețele interne ale cuptorului până când nu s-au răcit suficient.
- Nu stocați materiale inflamabile în cuptor.
- Suprafețele cuptorului se încing când echipamentul funcționează la temperaturi ridicate pentru o perioadă lungă de timp.
- Când gătiți, aveți grijă la deschiderea uşii cuptorului, deoarece este posibil ca din interior să iasă aer fierbinte şi aburi.
- Când gătiți mâncăruri ce conțin alcool, acesta se poate evapora datorită temperaturilor ridicate, iar vaporii pot lua foc, dacă intră în contact cu o suprafață încinsă a cuptorului.
- Pentru siguranța dvs., nu utilizați dispozitive de curățat cu apă sau abur sub presiune.
- Copiii trebuie menținuți la o distanță de siguranță în timpul funcționării cuptorului.
- Alimentele congelate - cum este pizza - trebuie gătite pe gril. Dacă utilizați tava pentru copt, s-ar putea ca aceasta să se deformeze datorită diferenței mari de temperatură.
- Nu turnați apă pe fundul cuptorului când acesta este încins. Riscați să deteriorați suprafața emailată.
- Uşa cuptorului trebuie închisă în timpul funcționării.
- Nu acoperiți partea inferioară a cuptorului cu folie de aluminiu şi nu amplasați tăvi de copt sau alte recipiente metalice pe acesta. Folia de aluminiu blochează căldura, fapt ce poate cauza deteriorări ale suprafeței emailate şi poate afecta calitatea alimentelor gătite.
- Sucurile de fructe lasă pete, care este posibil să nu mai poată fi şterse de pe suprafața emailată a cuptorului. Când pregătiți prăjituri foarte moi, utilizați tava adâncă.
- Nu amplasați formele de copt pe uşa deschisă a cuptorului.
- Acest echipament nu este conceput pentru a fi utilizat de către copii sau persoane cu handicap în lipsa unei supravegheri corespunzătoare a unei persoane responsabile, care să asigure utilizarea în condiții de siguranță.
- Copiii mici trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu echipamentul.
- Cantitățile mici de mâncare necesită o perioadă mai scurtă de coacere sau de încălzire. Dacă sunt gătite la timp normal, se pot supraîncălzi şi arde.

Instrucțiuni privind casarea

Reciclarea ambalajelor

- Materialele utilizate pentru ambalarea acestui echipament sunt reciclabile.
- Aruncați ambalajele în recipientele adecvate de la centrul dvs. local de reciclare a deşeurilor.

Casarea echipamentelor vechi

AVERTISMENT

Înainte de a casa echipamentele vechi, acestea trebuie să fie inutilizabile, astfel încât să nu reprezinte o sursă de pericol.

În acest scop, deconectați echipamentul de la sursa de curent şi îndepărtați cablul de alimentare.

Pentru a proteja mediul, este important ca echipamentele vechi să fie casate în mod corespunzător.

- Echipamentul nu trebuie aruncat împreună cu deşeurile menajere.
- Puteți obține informații referitoare la centrele şi datele de colectare de la departamentul sau instituția locală responsabilă cu reciclarea.

Instalarea cuptorului

RO

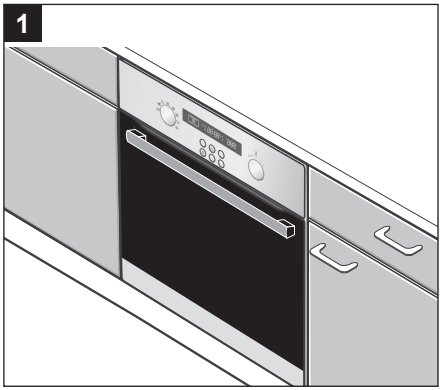
☛ Instalarea electrică a acestui echipament trebuie efectuată numai de către un electrician calificat.
Cuptorul trebuie instalat conform instrucțiunilor furnizate.
După instalare, eliminați materialul de protecție de pe uşă.

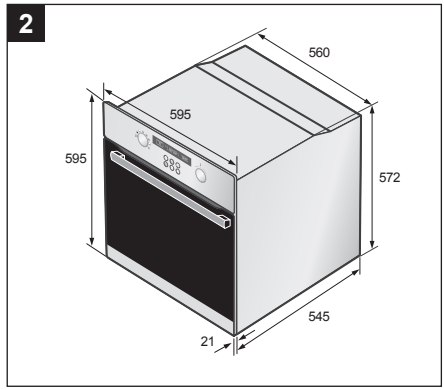
Instrucțiuni de siguranță pentru instalare

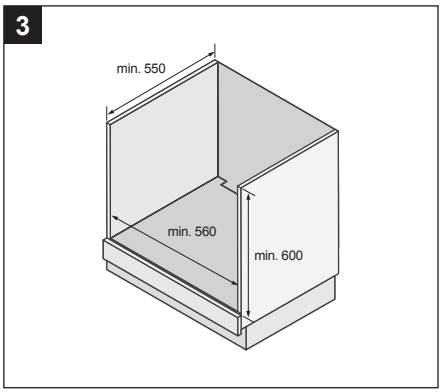
- Instalarea trebuie să garanteze protecția împotriva expunerii la componente electrice neprotejate.
- Corpul de mobilier în care este montat echipamentul trebuie să îndeplinească normele de stabilitate conform DIN 68930.

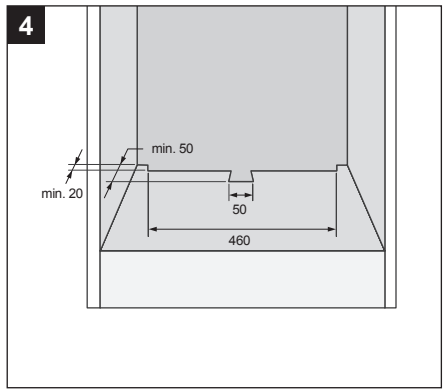
Instalarea într-un dulap jos

- Respectați cerințele privind distanțele minime.
- Fixați cuptorul cu şuruburi de ambele părți ale acestuia.





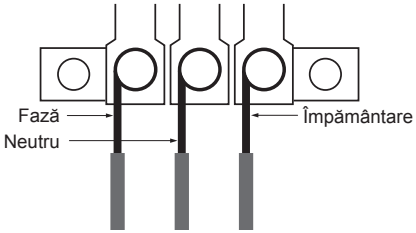




RO

5

Conectarea cuptorului la sursa de curent
(H05VV-F, H05RR-F, Min. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²)



Conectarea la sursa de alimentare

Conexiunile electrice trebuie efectuate conform indicațiilor de pe placa de conectare de pe spatele echipamentului, de către un electrician care trebuie să se asigure că echipamentul a fost conectat conform instrucțiunilor şi reglementărilor locale.

În cazul în care echipamentul nu este conectat la sursa de curent printr-o priză, este necesară instalarea unui întrerupător omnipolar (cu o distanță între contacte de cel puțin 3 mm) pe partea de alimentare a conexiunii, pentru a respecta cerințele de siguranță.

✉ Când porniți echipamentul, sunt inițializate componentele electronice ale acestuia; în consecință lumina va fi întreruptă timp de câteva secunde. Cablul electric (H05RR-F sau H05VV-F, Min. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²) trebuie să fie suficient de lung încât să poată fi conectat la cuptorul încastrat şi să rămână lipit de podea, în fața unității.

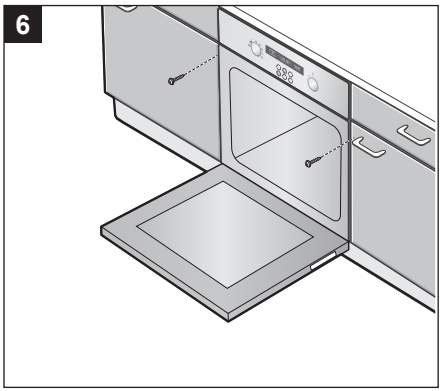
Deschideți capacul din spate al cuptorului, din partea inferioară, (utilizând o şurubelniță cu lama plată) şi deşurubați complet şurubul de legătură şi clema cablului înainte de a conecta firele conductoare la bornele adecvate.

Firul de împământare trebuie conectat la borna (⏚) a cuptorului.

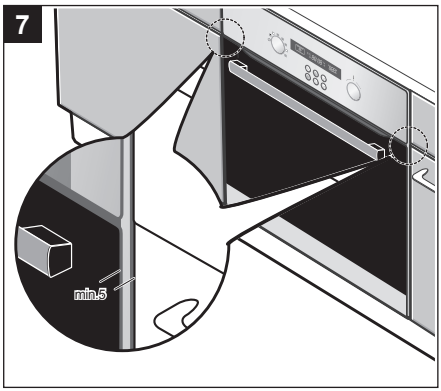
Dacă echipamentul este conectat la sursa de alimentare printr-o priză, aceasta trebuie să poată fi accesată după instalarea cuptorului.

Nu ne asumăm niciun fel de răspundere în cazul unui accident provocat de împământarea inexistentă sau neadecvată.

6



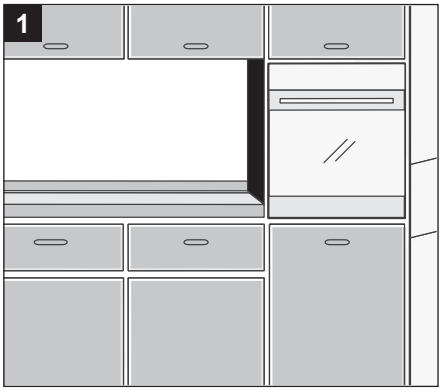
7



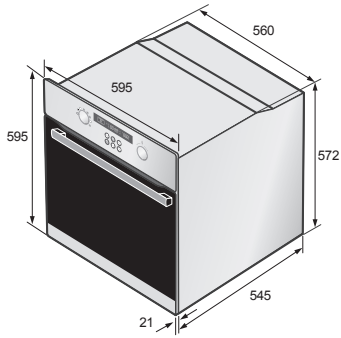
Instalarea într-un dulap înalt

- Respectați cerințele privind distanțele minime.
- Cuptorul trebuie glisat la locul potrivit, la unghiul de aliniere adecvat.

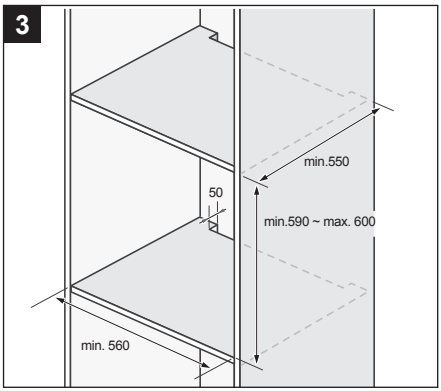
1



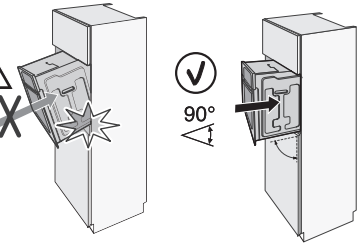
2



3

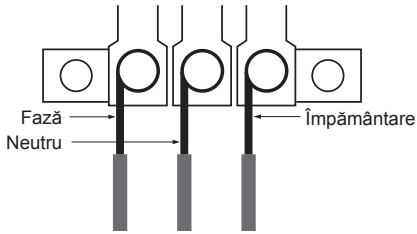


4



5

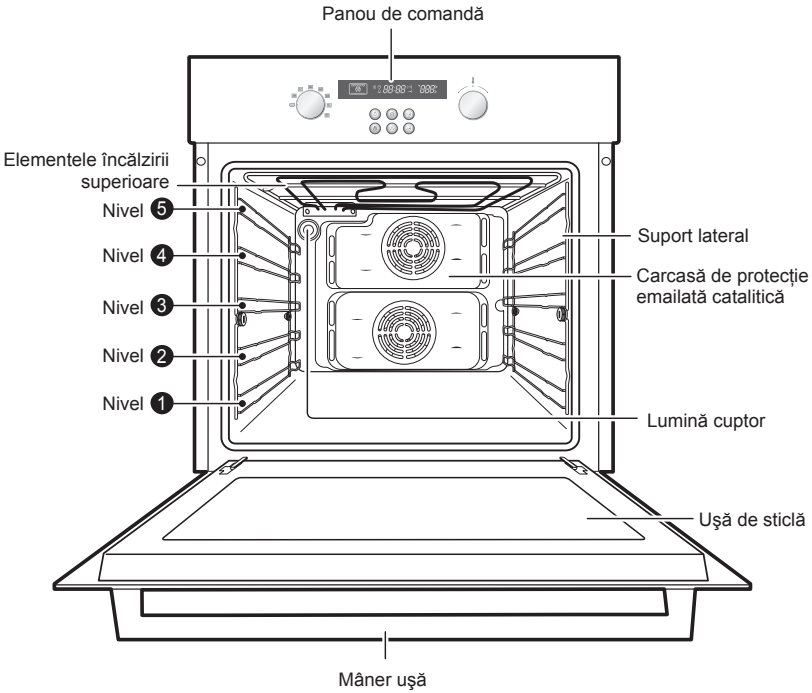
Conectarea cuptorului la sursa de curent
(H05VV-F, H05RR-F, Min. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²)



Componente şi caracteristici

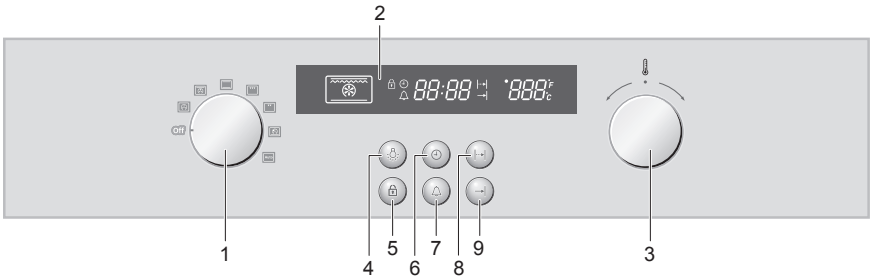
RO

Cuptorul



✉ Nivelurile rafturilor sunt numerotate de jos în sus.
Nivelurile 4 şi 5 sunt utilizate în principal pentru funcția pentru gril.
Vă rugăm să consultați instrucțiunile de preparare furnizate în acest manual, pentru a determina nivelul potrivit pentru preparatele dvs.

Panoul de control al cuptorului



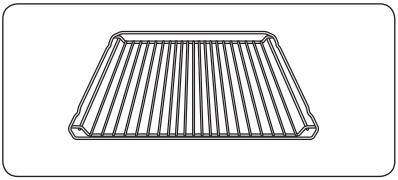
1. Buton de selectare a funcției de preparare
2. Afişaj fereastră
3. Buton de control pentru timp / temperatură
4. Buton pentru lampă
5. Buton de blocare a accesului copiilor
6. Buton pentru ceas
7. Buton pentru cronometrul de bucătărie
8. Buton pentru timpul de preparare
9. Buton pentru ora de oprire

✉ **Butonul de selectare a funcției de preparare** şi **butonul de control pentru timp/ temperatură** sunt butoane pop-up. Apăsați pentru a roti.

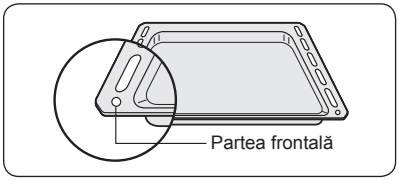
Componente şi caracteristici (Continuare)

Accesorii

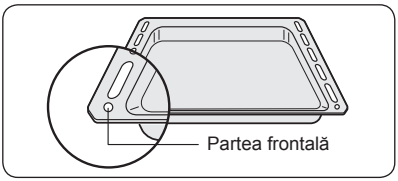
Următoarele accesorii sunt furnizate împreună cu echipamentul dvs.



1 **Grătar pentru tavă** pentru farfurii, forme de prăjituri, tăvi pentru friptură şi gril.

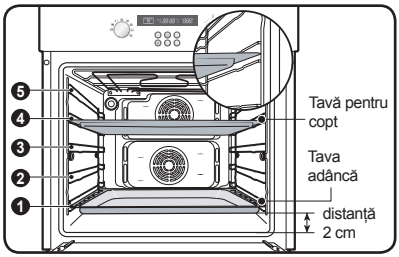


2 **Tavă pentru copt**, pentru prăjituri şi fursecuri.



3 **Tavă adâncă** pentru prepararea fripturii sau colectarea sosurilor de la carne sau a grăsimii.

Componente şi caracteristici (Continuare)



Tava pentru copt, tava adâncă şi grătarul pentru tavă trebuie introduse corespunzător în şinele laterale.

Când scoateți din cuptor mâncărurile preparate, fiți atenți la instrumentele şi la suprafețele încinse.

Exemplu: Nivelul 1: Tava adâncă
Nivelul 4: Tavă pentru copt

✉ Când utilizați tava adâncă sau tava pentru copt pentru a colecta picăturile de la mâncărurile preparate, aveți grijă ca acestea să fie amplasate corespunzător în şinele laterale. În cazul în care accesoriile respective ating partea inferioară a cuptorului, riscați să deteriorați suprafața emailată. Tăvile şi recipientele amplasate la nivelul 1 trebuie să se afle la o distanță de cel puțin 2 cm față de suprafața inferioară a cuptorului.

Utilizarea accesoriilor

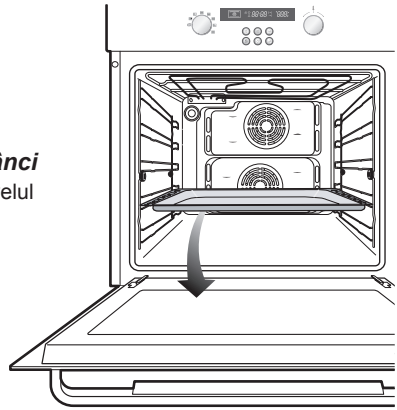
Grătar, tavă pentru copt şi tavă adâncă

Amplasarea grătarului pentru tavă

Introduceți grătarul la nivelul dorit.

Amplasarea tăvii pentru copt sau a tăvii adânci

Introduceți tava pentru copt şi/sau tava adâncă la nivelul dorit.



Oprirea de siguranță

- Dacă nu a fost introdus un timp de preparare, cuptorul se va opri automat după perioadele de timp indicate mai jos.

Timpii pentru oprirea de siguranță pentru diferite setări de temperatură

Sub 105 °C	16 ore
De la 105 °C la 240 °C	8 ore
De la 245 °C la 300 °C	4 ore

- Circuitul electric al acestui cuptor este echipat cu un sistem termic de oprire. Dacă cuptorul atinge temperaturi anormal de ridicate, sistemul va opri alimentarea cu energie a elementelor de încălzire pentru o perioadă de timp.

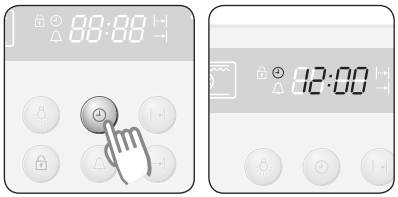
Ventilatorul de răcire

În timpul preparării, este normal ca orificiul de ventilare să elibereze aer fierbinte prin partea frontală a cuptorului.

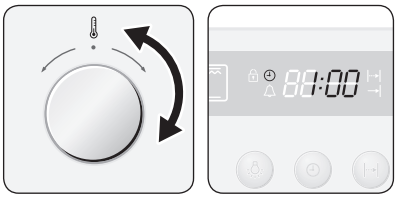
- Ventilatorul de răcire va continua să funcționeze şi după utilizarea cuptorului. Se va opri când temperatura internă va atinge valoarea de 60 °C sau după 25 de minute.

Setarea ceasului

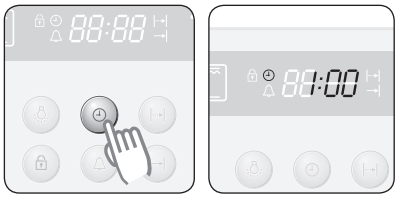
Când cuptorul este alimentat pentru prima dată cu energie, afişajul panoului de control se va lumina pentru scurt timp. După 3 secunde, pictograma unui ceas şi 12:00 vor începe să clipească pe afişaj. Cuptorul nu poate fi utilizat fără ca ceasul să fie setat.



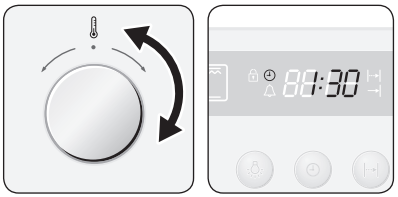
1 Cuptorul este inoperabil până la setarea ceasului. "🕒" şi "12:00" vor clipi pe afişaj la prima pornire a echipamentului. Apăsaţi **butonul pentru ceas**. Semnele "🕒" şi "12: " vor clipi.



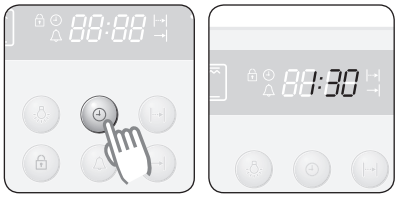
2 Rotiţi **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru a seta ora.
Exemplu: Pentru a seta 1:30



3 Apăsaţi **butonul pentru ceas**. Semnele "🕒" şi " :00" vor clipi.



4 Rotiţi **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru a seta minutele. "🕒" va clipi.



5 Apăsaţi **butonul pentru ceas** pentru a finaliza setarea ceasului sau aşteptaţi aproximativ 10 secunde. "🕒" va dispărea şi "30" se va opri din clipit. Afişajul va indica ora. Din acest moment echipamentul poate fi utilizat.

RO

Curățarea inițială

Curățați bine cuptorul înainte de a-l utiliza pentru prima dată.

☛ Nu utilizați materiale de curățat ascuțite sau abrazive. Acestea pot deteriora suprafața cuptorului. Pentru cuptoarele cu suprafețe emailate, utilizați agenți de curățare disponibili în magazine.

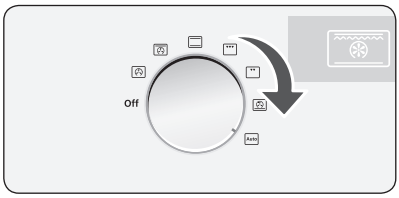
Pentru curățarea cuptorului

1. Deschideți uşa. Se va aprinde lumina cuptorului.
2. Curățați toate tăvile, accesoriile şi şinele laterale cu apă caldă sau cu detergent lichid şi uscați-le cu o cârpă moale.
3. Curățați interiorul cuptorului în mod similar.
4. Ştergeți partea din față a echipamentului cu o cârpă umedă.

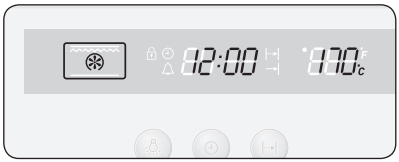
Verificați dacă ceasul este setat corespunzător. Îndepărtați accesoriile şi porniți cuptorul în modul de convecție la 200 °C timp de 1 oră înainte de a-l utiliza. Veți simți un miros specific; acesta este un lucru normal, dar asigurați-vă că bucătăria dvs. este bine ventilată pe parcursul acestei perioade de acomodare.

RO

Setarea modului Funcție de preparare



1 Rotiți **butonul de selectare a funcției de preparare** pentru a selecta funcția dorită.



Convecție

Încălzire din partea superioară + convecție

Convențional

Grătar mare

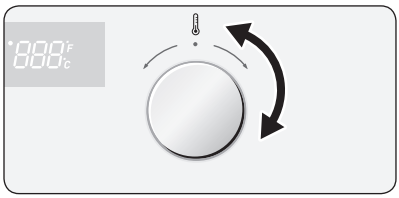
Grătar mic

Încălzire din partea inferioară + convecție

Preparare automată

RO

Setarea temperaturii cuptorului



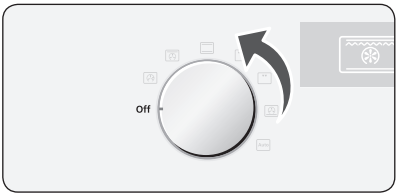
1 Rotiți **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru a regla temperatura în trepte de 5 °C.

40 °C - 250 °C
40 °C - 300 °C (Grătar mare şi mic)

✉ Temperatura poate fi reglată în timpul preparării.

RO

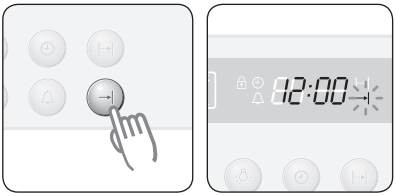
Oprirea cuptorului



Pentru a opri cuptorul, rotiți **butonul de selectare a funcției de preparare** la poziția "**Oprit (Off)**".

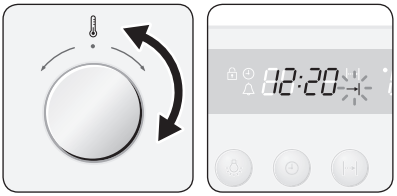
Ora de oprire

Puteți seta ora de oprire în timpul preparării.

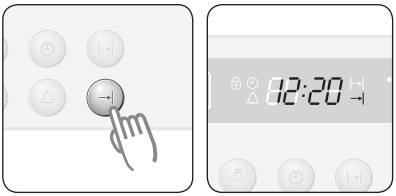


1 Apăsați **butonul pentru ora de oprire**.

Exemplu: Ora curentă este 12:00



2 Rotiți **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru a seta ora de oprire dorită.



3 Apăsați **butonul pentru ora de oprire**.

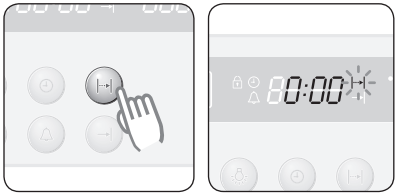
Cuptorul funcționează automat cu ora de oprire selectată, în afara cazului în care mențineți apăsat **butonul pentru ora de oprire** timp de 5 secunde.

✉ În timpul preparării, puteți regla ora de oprire setată anterior cu **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru rezultate mai bune.

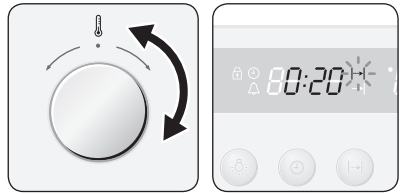
RO

Durata de preparare

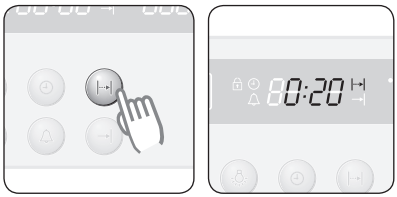
Puteți seta durata de preparare în timpul preparării.



1 Apăsați **butonul pentru timpul de preparare**.



2 Rotiți **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru a seta durata de preparare dorită.



3 Apăsați **butonul pentru timpul de preparare**.
Cuptorul funcționează cu durata de preparare selectată, în afara cazului în care mențineți apăsat **butonul pentru timpul de preparare** timp de 5 secunde.

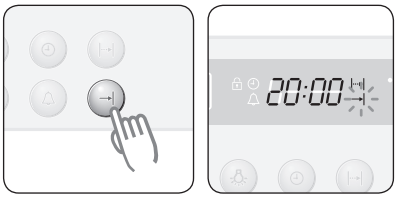
✉ În timpul preparării, puteți regla durata de preparare setată anterior cu **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru rezultate mai bune.

RO

Pornirea întârziată

Cazul 1- Este introdusă mai întâi perioada de preparare

Dacă ora de oprire este introdusă după ce perioada de preparare a fost setată, acestea sunt calculate şi, dacă este cazul, cuptorul setează un punct de pornire întârziată.

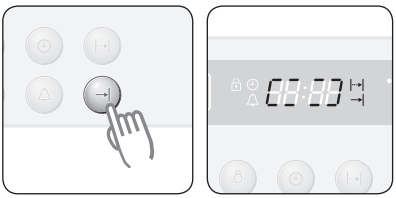


1 Apăsați **butonul pentru ora de oprire**.

Exemplu: Ora curentă este 15:00, iar perioada de preparare dorită este de 5 ore.

2 Rotiți **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru a seta ora de oprire.

Exemplu: Doriți să gătiți timp de 5 ore şi să terminați la 20:30.

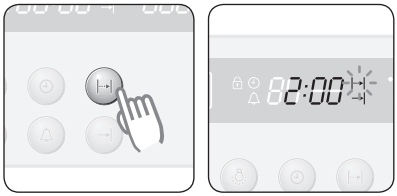


3 Apăsați **butonul pentru ora de oprire**. Apare simbolul "" până în momentul pornirii întârziate.

RO

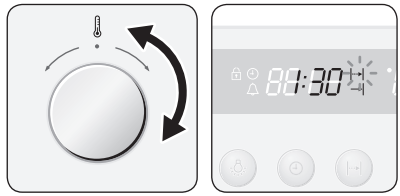
Cazul 2- Este introdusă mai întâi ora de oprire

Dacă perioada de preparare este introdusă după ce ora de oprire a fost setată, acestea sunt calculate şi, dacă este cazul, cuptorul setează un punct de pornire întârziată.



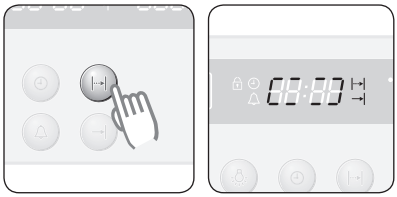
1 Apăsați **butonul pentru timpul de preparare**.

Exemplu: Ora curentă este 15:00, iar ora de oprire dorită este de 17:00.



2 Rotiți **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru a seta perioada de preparare.

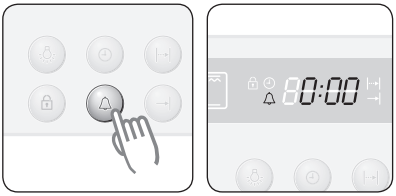
Exemplu: Doriți să gătiți timp de 1 oră şi 30 de minute şi să terminați la 17:00.



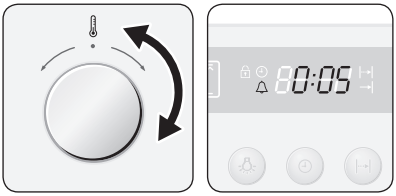
3 Apăsați **butonul pentru timpul de preparare**. Apare simbolul "[ ]" până în momentul pornirii întârziate.

RO

Cronometrul de bucătărie

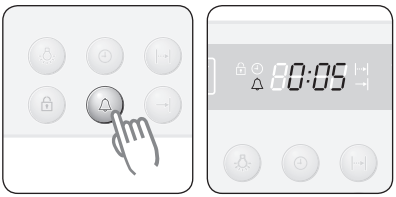


1 Apăsați o dată **butonul pentru cronometrul de bucătărie**. "🔔" va lumina intermitent.



2 Rotiți **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru a seta timpul dorit.

Exemplu: 5 minute

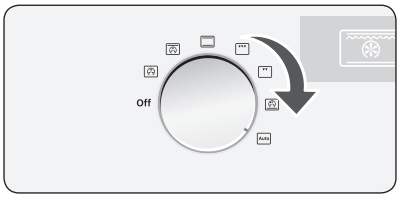


3 Apăsați **butonul pentru cronometrul de bucătărie** pentru a porni cronometrul. După scurgerea timpului setat, va fi emis un semnal acustic.

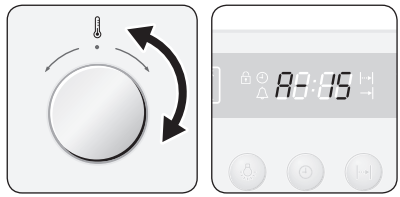
✉ Apăsați lung **butonul pentru cronometrul de bucătărie**, timp de 2 secunde, pentru a anula timpul setat.

RO

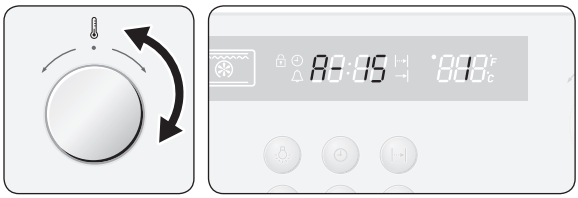
Preparare automată



1 Setați **butonul pentru funcția de preparare** la Preparare automată.



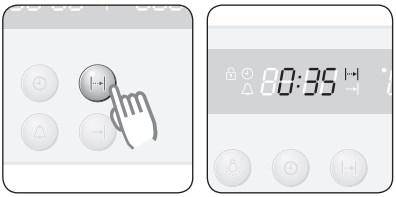
2 Selectați rețeta dorită rotind **butonul de control pentru timp/temperatură** la dreapta şi la stânga. Aşteptați 5 secunde după ce ați selectat rețeta, pentru a selecta greutatea. Pentru o rețetă cu greutate fixă, porniți prepararea imediat.



3 Selectați greutatea dorită rotind **butonul de control pentru timp/tempertatură** la dreapta şi la stânga. Timpul de preîncălzire (min:sec) este afişat, iar numărătoarea inversă începe la 5 secunde după selectarea greutății. Pentru o rețetă fără preîncălzire, este afişat timpul de preparare rămas (ore:min).

Numărătoarea inversă pentru preîncălzire s-a încheiat

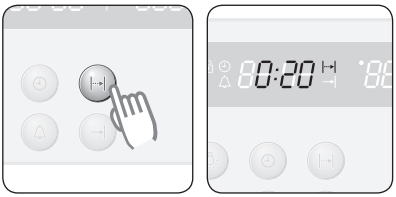
La încheierea preîncălzirii, cuptorul va emite un semnal bip şi este afişat timpul de preparare rămas (ore:min). Mențineți condiția de preîncălzire până când introduceți mâncarea în cuptor şi apăsați **butonul pentru durata preparării**.



4 Apăsați **butonul pentru timpul de preparare**. Este afişată numărătoarea inversă a timpului de preparare. Începe prima etapă a preparării.

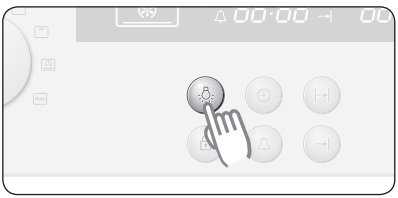
La atingerea momentului pentru "Răsucire/Întoarcere"

Cuptorul emite un semnal bip pentru a vă informa asupra momentului de răsucire/întoarcere". După răsucire/întoarcere, opriți prepararea şi aşteptați până la apăsarea **butonului pentru durata de preparare**.



5 Apăsați **butonul pentru timpul de preparare**. Semnalul bip se va opri, iar prepararea va reîncepe.

Aprinderea/Stingerea lămpii cuptorului



1 Apăsați **butonul pentru lampă**.

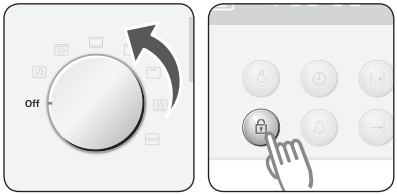
Primul	Oprit (Off)
Al doilea	Pornit (On)

✉ Lampa se va opri automat după 5 minute.

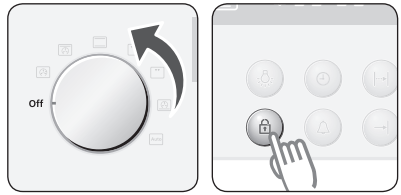
RO

Funcția de blocare pentru copii

Puteți utiliza funcția de blocare pentru copii în modul stand-by.



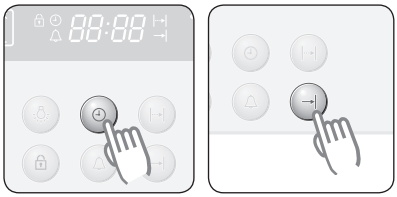
1 Rotiți **butonul de selectare a funcției de preparare** în poziția “Oprit (Off)”. Apăsați **butonul de blocare a accesului copiilor** timp de 3 secunde. “🔒” va apărea pe afişaj.



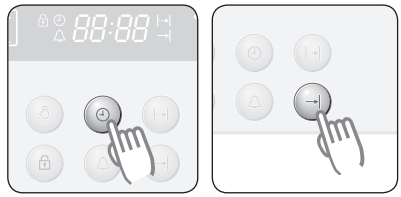
2 Rotiți **butonul de selectare a funcției de preparare** în poziția “Oprit (Off)”. Apăsați **butonul de blocare a accesului copiilor** timp de 3 secunde, pentru deblocare.

✉ Dacă sunt blocate, butoanele şi discurile, cu excepția butonului pentru funcția de deblocare, nu vor funcționa.

Dezactivarea semnalului de avertizare



1 Pentru a dezactiva semnalul de avertizare, apăsați în acelaşi timp butoanele pentru **ceas** şi **ora finală**, timp de 3 secunde.



2 Pentru a reactiva semnalul de avertizare, apăsați din nou, în acelaşi timp, butoanele pentru **ceas** şi **ora finală**, timp de 3 secunde.

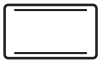
RO

Funcțiile cuptorului

Caracteristicile acestui cuptor includ următoarele funcții

Modurile cuptorului

Următorul tabel conține diversele moduri de funcționare şi setări ale cuptorului dvs.
Utilizați tabelul-ghid din următoarele pagini pentru îndrumări suplimentare despre procesul de preparare.

	**Convențional** Alimentele sunt încălzite cu ajutorul elementelor termice din părțile superioară şi inferioară. Această setare este potrivită pentru coacere şi preparare (a cărnii) la cuptor.
	Încălzire din partea superioară + convecție Recomandăm acest mod la prepararea cărnii la cuptor. Elementul de încălzire din partea superioară funcționează, iar ventilatoarele circulă aerul cald produs de elementele de încălzire din părțile posterioară şi superioară.
	Convecție Alimentele sunt încălzite cu ajutorul aerului cald produs de elementul de încălzire din partea posterioară şi circulat de cele două ventilatoare. Această setare permite obținerea unei încălziri uniforme şi este ideală pentru alimente congelate, precum şi pentru prăjituri şi croisssant-uri. Acest mod poate fi utilizat pentru coacere pe două niveluri.
	Grătar mare Alimentele sunt încălzite cu ajutorul elementelor termice din partea superioară. Recomandăm acest mod pentru prepararea fripturilor la grătar şi a sandvişurilor cu brânză la cuptor.
	Grătar mic Acest mod este ideal pentru prepararea unor cantități mici de alimente, cum ar fi baghete, brânză sau file de peşte. Plasați alimentele în mijlocul grătarului de sârmă, deoarece doar elementul de încălzire din centru va funcționa.
	Încălzire din partea inferioară + convecție Elementele de încălzire din partea inferioară şi de pe peretele posterior vor produce aer cald, care va fi circulat de ventilatoare. Acest mod este ideal pentru coacerea aluaturilor - brioşe, pâine, pizza sau plăcintă cu brânză.
	Programe de meniu automate Puteți selecta 15 programe de meniu automate pentru coacere, prăjire şi gătire. Modul, timpul de preparare şi temperaturile sunt programate în prealabil, pentru confortul dvs. Selectați elementul şi opțiunea de servire corespunzătoare.

RO

1. Convenţional

Temperatură sugerată: 200 °C

Funcţia convenţională este ideală pentru prepararea şi coacerea alimentelor aşezate pe un grătar. Elementele de încălzire din partea superioară şi partea inferioară vor menţine temperatura cuptorului.

Recomandăm preîncălzirea cuptorului în modul convenţional.

Aliment	Nivel de plasare a grătarului	Accesoriu	Temperatură (°C)	Timp (min.)
Lasagne congelată (500 - 1.000 g)	3	Grătar	180 - 200	40 - 50
Peşte întreg (de ex. doradă) (300 - 1.000 g) 3 - 4 tăieturi pe fiecare parte ADĂUGAŢI ULEI	3/2	Grătar / tavă adâncă	240	15 - 20
File de peşte (500 - 1.000 g) 3 - 4 tăieturi pe fiecare parte ADĂUGAŢI ULEI	3	Tavă pentru copt	200	13 - 20
Felii congelate (350 - 1.000 g) carne tocată & umplutură de şuncă, brânză sau ciuperci ADĂUGAŢI ULEI	3	Tavă pentru copt	200	25 - 35
Felii congelate de morcovi, sfeclă sau cartofi (350 - 1.000 g) ADĂUGAŢI ULEI	3	Tavă pentru copt	200	20 - 30
Cotlete de porc cu os (500 - 1.000 g) ADĂUGAŢI ULEI; SARE ŞI PIPER	3/2	Grătar / tavă adâncă	200	40 - 50
Cartofi la cuptor (jumătăţi) (500 - 1.000 g)	3	Tavă pentru copt	180 - 200	30 - 45
Rondele de carne congelată cu ciuperci (500 - 1.000 g) ADĂUGAŢI ULEI	3	Tavă pentru copt	180 - 200	40 - 50
Prăjituri spongioase (250 - 500 g)	2	Grătar	160 - 180	20 - 30
Chec cu cacao (500 - 1.000 g)	2	Grătar	170 - 190	40 - 50
Prăjituri cu drojdie pe tavă cu glazură de fructe sau firimituri (1.000 - 1.500 g)	2	Tavă pentru copt	160 - 180	25 - 35
Brioşe (500 - 800 g)	2	Grătar	190 - 200	25 - 30

2. Încălzire din partea superioară + convecție

Temperatură sugerată: 190 °C

Elementul de încălzire din partea superioară funcționează, iar ventilatorul circulă aerul în mod constant.

Recomandăm preîncălzirea cuptorului în modul Încălzire din partea superioară + Convențional.

Aliment	Nivel de plasare a grătarului	Accesoriu	Temperatură (°C)	Timp (min.)
Carne de porc cu os (1.000 g) UNGEȚI CU ULEI & MIRODENII	3/2	Grătar / tavă adâncă	180 - 200	50 - 65
Ceafă de porc în folie de aluminiu (1.000 - 1.500 g) MARINAȚI CARNEA	2	Tavă pentru copt	180 - 230	80 - 120
Pui întreg (800 - 1.300 g) UNGEȚI CU ULEI & CONDI-MENTE	2/1	Grătar / tavă adâncă	190 - 200	40 - 65
Fripturi de porc, vită sau pește (400 - 800 g) ADĂUGAȚI ULEI; SARE ŞI PIPER	3	Grătar / tavă adâncă	180 - 200	15 - 35
Bucăți de pui (500 - 1.000 g) UNGEȚI CU ULEI & MIRODENII	4/3	Grătar / tavă adâncă	200 - 220	25 - 35
Pește la cuptor (500 - 1.000 g) utilizați un vas de sticlă rezistent la căldură UNGEȚI CU ULEI	2	Grătar	180 - 200	30 - 40
Friptură de vită la cuptor (800 - 1.200 g) UNGEȚI CU ULEI & MIRODENII	2/1	Grătar / tavă adâncă Adăugați 1 ceaşcă de apă	200 - 220	45 - 60
Piept de rață (300 - 500 g)	4/3	Grătar / tavă adâncă Adăugați 1 ceaşcă de apă	180 - 200	25 - 35

RO

3. **Convecție**

Temperatură sugerată: 170 °C

Această funcție permite prepararea alimentelor plasate pe până la 3 niveluri, precum şi prepararea cărnii la cuptor. Încălzirea este asigurată de elementul din partea posterioară, iar ventilatoarele distribuie căldura uniform.

Recomandăm preîncălzirea cuptorului în modul Convecție.

Aliment	Nivel de plasare a grătarului	Accesoriu	Temperatură (°C)	Timp (min.)
Coaste de miel (350 - 700 g) UNGEȚI CU ULEI & CONDIMENTE	3/2	Grătar / tavă adâncă	190 - 200	40 - 50
Banane la cuptor (3 - 5 buc.): tăiați cu cuțitul în partea superioară, adăugați 10 - 15 g de ciocolată, 5 - 10 g nuci sfărâmate, adăugați apă cu zahăr şi înveliți în folie de aluminiu.	3	Grătar	220 - 240	15 - 25
Mere la cuptor 5 - 8 buc., fiecare a 150 - 200 g Scoateți cotorul, adăugați stafide şi gem. Utilizați un vas de sticlă rezistent la căldură.	3	Grătar	200 - 220	15 - 25
Chiftele din carne tocată la cuptor (300 - 600 g) ADĂUGAȚI ULEI	3	Tavă pentru copt	190 - 200	18 - 25
Ruladă de carne tocată cu umplutură rusească (500 - 1.000 g) UNGEȚI CU ULEI	3	Tavă pentru copt	180 - 200	50 - 65
Crochete congelate (500 - 1.000 g)	2	Tavă pentru copt	180 - 200	25 - 35
Cartofi prăjiți congelați (300 - 700 g)	2	Tavă pentru copt	180 - 200	20 - 30
Pizza congelată (300 - 1.000 g)	2	Grătar	200 - 220	15 - 25
Prăjitură cu mere şi migdale (500 - 1.000 g)	2	Grătar	170 - 190	35 - 45
Croissant-uri proaspete (200 - 400 g) (aluat semipreparat)	2	Tavă pentru copt	180 - 200	15 - 25

4. Grătar mare

Temperatură sugerată: 240 °C

Funcția Grătar mare permite prepararea unor cantități mari de alimente plate, de ex. fripturi, șnițele sau peşte. De asemenea, permite prepararea sanvişurilor la cuptor. În acest mod funcționează elementul de încălzire superior şi grill-ul.

Recomandăm preîncălzirea cuptorului în modul Grătar mare.

Aliment	Nivel de plasare a grătarului	Accesoriu	Temperatură (°C)	Timp (min.)
Cârnați (groşi) 5 - 10 buc.	4/3	Grătar / tavă adâncă	220	5 - 8 răsuciți 5 - 8
Cârnați (groşi) 8 - 12 buc.	4/3	Grătar / tavă adâncă	220	4 - 6 răsuciți 4 - 6
Pâine prăjită 5 - 10 buc.	5	Grătar	240	1 - 2 răsuciți 1 - 2
Sandvişuri cu brânză 4 - 6 buc	4/3	Grătar / Tavă pentru copt	200	4 - 8
Clătite congelate cu umplutură rusească (200 - 500 g)	3	Tavă pentru copt	200	20 - 30
Fripturi de vită (400 - 800 g)	4/3	Grătar / tavă adâncă	240	8 - 10 răsuciți 5 - 7

RO

5. Grătar mic

Temperatură sugerată: 240 °C

Această setare este pentru prepararea unor cantități mici de alimente plate, de ex. fripturi, șnițele, peşte sau sandvişuri, plasate în mijlocul tăvii. Doar elementul de încălzire superior funcționează.

Recomandăm preîncălzirea cuptorului în modul Grătar mic.

Plasați alimentele în centrul accesoriului.

Aliment	Nivel de plasare a grătarului	Accesoriu	Temperatură (°C)	Timp (min.)
Camembert congelat (2 - 4 buc. a 75 g fiecare) PUNEȚI ALIMENTELE ÎN CUPTORUL RECE (fără preîncălzire)	3	Grătar	200	10 - 12
Baghete congelate cu topping (roşii + mozarella sau şuncă + brânză)	3/2	Grătar / Tavă pentru copt	200	15 - 20
Crochete de peşte congelate (300 - 700 g) PUNEȚI ALIMENTELE ÎN CUPTORUL RECE (fără preîncălzire) ADĂUGAȚI ULEI	3/2	Grătar / Tavă pentru copt	200	15 - 25
Burger de peşte congelat (300 - 600 g) PUNEȚI ALIMENTELE ÎN CUPTORUL RECE, ADĂUGAȚI ULEI	3	Tavă pentru copt	180 - 200	20 - 35
Pizza congelată (300 - 500 g) PUNEȚI ALIMENTELE ÎN CUPTORUL RECE (fără preîncălzire)	3/2	Grătar / Tavă pentru copt	180 - 200	23 - 30

6. Încălzire din partea inferioară + convecție

Temperatură sugerată: 190 °C

Modul Încălzire din partea inferioară + convecție este destinat rețetelor care presupun un topping moale şi o bază crocantă, de ex. pizza, quiches lorraine, prăjituri cu fructe tipic germane sau plăcinte cu brânză.

Recomandăm preîncălzirea cuptorului în modul Încălzire din partea inferioară + Convecție.

Aliment	Nivel de plasare a grătarului	Accesoriu	Temperatură (°C)	Timp (min.)
Plăcintă din aluat dospit cu mere congelate (350 - 700 g)	3	Grătar	180 - 200	15 - 20
Prăjituri din foietaj cu umplutură, congelate (300 - 600 g) UNGEȚI CU GĂLBENUŞ, PUNEȚI ALIMENTELE ÎN CUPTORUL RECE (fără preîncălzire)	3	Tavă pentru copt	180 - 200	20 - 25
Chifteluțe cu sos (250 - 500 g) utilizați un vas de sticlă rezistent la căldură	3	Grătar	180 - 200	25 - 35
Produse de patiserie (500 - 1.000 g) UNGEȚI CU GĂLBENUŞ	3	Tavă pentru copt	180	15 - 23
Canneloni cu sos (250 - 500 g) utilizați un vas de sticlă rezistent la căldură	3	Grătar	180	22 - 30
Plăcinte din aluat dospit cu umplutură (600 - 1.000 g) UNGEȚI CU GĂLBENUŞ	3	Tavă pentru copt	180 - 200	20 - 30
Pizza de casă (500 - 1.000 g)	2	Tavă pentru copt	200 - 220	15 - 25
Pâine de casă (700 - 900 g)	2	Grătar	170 - 180	45 - 55

RO

7. Programe de meniu automate

Următorul tabel prezintă 15 programe automate pentru preparare, prăjire şi coacere.
Tabelul conține cantități, greutăți şi recomandări corespunzătoare.
Modurile de preparare şi duratele au fost programate în prealabil, pentru confortul dvs.
Puteți consulta aceste îndrumări pentru preparare. Întotdeauna introduceți mâncarea când cuptorul este rece.

Nu	Aliment	Greutate/kg	Accesoriu	Nivel de plasare a grătarului	Recomandare
1	**Pizza congelată**	1- 0,3 - 0,6 2- 0,7 - 1,0	Grătar	2	Aşezați pizza congelată în centrul grătarului. Vă recomandăm setări de 0,3 - 0,6 kg pentru pizza subțire, 0,7 - 1,0 kg pentru pizza cu topping gros.
2	**Cartofi prăjiți congelați**	1- 0,3 - 0,5 2- 0,5 - 0,7	Tavă pentru copt	2	Împrăştiați cartofii prăjiți congelați pe tava pentru copt. Prima setare este recomandată pentru cartofii prăjiți subțiri, a doua setare este recomnadată pentru cartofii prăjiți groşi. Utilizați hârtie de copt. Vă recomandăm să răsuciți cartofii după 2/3 din timpul de preparare.
3	**Crochete congelate**	1- 0,3 - 0,6 2- 0,7 - 1,0	Tavă pentru copt	2	Aşezați crochete de cartofi congelate uniform pe tava de copt. Vă recomandăm să răsuciți cartofii după 2/3 din timpul de preparare.
4	**Lasagna proaspătă**	1- 0,3 - 0,5 2- 0,8 - 1,0	Grătar	3	Utilizați un vas de sticlă rezistent la căldură. Aşezați lasagna rece sau preparată în casă în centrul cuptorului, pe suportul de sârmă.
5	**Peşte afumat**	1- 0,2 - 0,4 2- 0,5 - 0,7 3- 0,8 - 1,0	Grătar	2	Aşezați peştele prospăt pregătit (e.g. păstrăv, egrefin, cod) într-un vas de sticlă cu capac, de dimensiune corespunzătoare. Adăugați lichid până se acoperă fundul vasului, ex. 3 - 4 linguri., suc de lămâie, vin alb sau apă şi acoperiți cu capacul. Aşezați vasul pe grătar. Dacă doriți ca peştele să fie rumen, ungeți pielea acestuia cu ulei de măsline şi nu acoperiți vasul.
6	**Pui prăjit**	1- 0,8 - 1,0 2- 1,1 - 1,3	Grătar Tava adâncă	2 1	Ungeți puiul rece cu ulei şi mirodenii şi aşezați-l cu pieptul în sus pe grătar.
7	**Fripturi de vită**	1- 0,3 - 0,6 2- 0,6 - 0,8	Grătar Tava adâncă	4 3	Aşezați 2-6 fripturi de vită una lângă alta, uniform, pe grătar. Prima setare este pentru fripturile subțiri, a doua setare este pentru fripturile groase. Răsuciți friptura după semnalul bip. Apăsați butonul pentru timp de preparare pentru a continua prepararea automată.
8	**Friptură de vită**	1- 0,6 - 0,8 2- 0,9 - 1,1 3- 1,2 - 1,4	Grătar Tava adâncă	2 1	Marinați friptura de vită şi aşezați-o pe grătar. Adăugați o ceaşcă de apă în tava adâncă. Răsuciți friptura după semnalul bip. După preparare, înfăşurați-o în folie de aluminiu şi aşteptați 5 - 10 minute.

7. Programe de meniu automate

Nu	Aliment	Greutate/kg	Accesoriu	Nivel de plasare a grătarului	Recomandare
9	**Prăjitură**	1- 0,5 - 0,6 2- 0,7 - 0,8 3- 0,9 - 1,0	Grătar	2	Puneți aluatul într-o tavă de copt rotundă şi adâncă de dimensiune corespunzătoare pentru prăjitură Bundt/ inel. Acest program este potrivit pentru aluat de chec cu cacao, prăjitură cu lămâie şi prăjitură cu alune.
10	**Brioşe**	1- 0,5 - 0,6 2- 0,7 - 0,8	Grătar	2	Puneți aluatul de brioşe în recipiente de metal pentru brioşe, suficiente pentru 12 brioşe. Aşezați farfuria pe suport. Greutatea de 0,5 - 0,6 kg este recomnadată pentru brioşele a câte 45 g fiecare, greutatea de 0,7 - 0,8 kg este recomandată pentru brioşele de mărime medie, a câte 65 g fiecare.
11	**Fermentarea aluatului**	1- aluat pentru pizza 2- aluat dospit 3- plămădeală	Grătar	2	Prima setare este pentru creşterea aluatului dospit pentru pizza şi prăjituri sau pentru a pre-creşte aluatul pentru pâine. Puneți într-un vas mare şi rotund şi acoperiți cu folie specială pentru microunde. Setarea 2 este pentru aluat de pâine ca aluatul dospit sau aluatul fermentat. Setarea 3 este pentru plămădeală. Frământați aluatul pre-crescut manual, puneți-l în vasul de gătit şi acoperiți cu folie specială pentru cuptorul cu microunde.
12	**Pâine albă**	1- 0,75 - 0,85	Grătar	2	Acest program este potrivit pentru amestecurile de pâine, utilizând 500 g de făină de grâu. Urmați instrucțiunile de pe pachet. Puneți aluat dospit în vasul de copt dreptunghiular. Ungeți suprafața aluatului cu apă. Tăiați aluatul cu un cuțit.
13	**Pâine integrală**	1- 0,75 - 0,85	Grătar	2	Acest program este potrivit pentru amestecurile de pâine, utilizând 500 g de făină de grâu şi secară. Urmați instrucțiunile de pe pachet. Puneți plămădeala (aluatul fermentat) într-un vas de gătit dreptunghiular. Ungeți suprafața aluatului cu apă. Tăiați aluatul cu un cuțit.
14	**Chifle de pâine / Japoneze**	1- 0,2 - 0,4 2- 0,6 - 0,8	Tavă pentru copt	3	Prima setare este potrivită pentru aluatul utilizat pentru bucățile mici, cum ar fi chiflele sau aluatul proaspăt pentru croissant-uri (4 - 8 buc.). Setarea 2 este potrivită pentru aluatul utilizat pentru japonezele sau baghetele făcute în casă (2 - 6 buc.). Utilizați hârtie de copt.
15	**Pizza făcută în casă**	1- 0,2 - 0,6 2- 0,8 - 1,2	Tavă pentru copt	2	Prima setare este potrivită pentru felii de pizza (7 - 9 buc.). Setarea 2 este potrivită pentru o pizza rotundă sau de dimensiunea tăvii. Greutatea include topping-uri, cum ar fi sos, legume, şuncă şi caşcaval. Dacă doriți o crustă mai tare, vă recomandăm să încălziți cuptorul în prealabil cu modul încălzire din partea inferioară plus convecție timp de 5 minute.

RO

Preparate testate

conform standardului EN 60350

1. Coacere

Recomandările privind coacerea se referă la cuptorul preîncălzit.

Tipul alimentelor	Preparate & Note	Nivel de plasare a grătarului	Mod de preparare	Temp. °C	Timp de preparare (min.)
Prăjituri mici	Tavă pentru copt	2	Convențional	170 - 190	15 - 25
	Tavă adâncă + Tavă pentru copt	1 + 4	Convecție	150 - 170	20 - 30
Prăjituri spongioase fără grăsime	Forme de prăjituri pe grătar (negre, ø 26 cm)	1	Convențional	160 - 180	25 - 35
Plăcintă cu mere	Grătar + Tavă pentru copt + 2 forme de prăjituri (negre, ø 20 cm)	1 + 3	Convecție	170 - 190	80 - 100
	Grătar + 2 forme de prăjituri (negre, ø 20 cm)	1 plasată diagonal	Convențional	180 - 200	75 - 90

2. Utilizarea grill-ului

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute, utilizând funcția Grătar mare.
Utilizați această funcție cu setarea de temperatură maximă, de 300 °C.

Tipul alimentelor	Preparate & Note	Nivel de plasare a grătarului	Mod de preparare	Temp. °C	Timp de preparare (min.)
Felii de pâine prăjită albă	Grătar	5	Grătar mare	300	Primul 1 - 2 Al doilea 1 - 1½
Bugeri de vită	Grătar Tava adâncă (pentru a colecta picăturile)	4/3	Grătar mare	300	Primul 7 - 10 Al doilea 5 - 8

Curățarea şi întreținerea

Exteriorul cuptorului

- Pentru curățarea interiorului şi exteriorului cuptorului, utilizați o cârpă şi o soluție de curățare cu agresivitate medie, sau apă caldă cu săpun.
- Ştergeți cuptorul cu şervețele de bucătărie sau cu un prosop uscat.
- Nu utilizați lavete abrazive, agenți de curățare abrazivi sau caustici.

Pentru cuptoarele cu fața din oțel inoxidabil

- Nu utilizați bureți de sârmă de oțel, lavete abrazive sau alte materiale abrazive. Riscați să deteriorați finisajul.

Pentru cuptoarele cu fața din aluminiu

- Ştergeți suprafața cu grijă, cu o cârpă moale sau cu o cârpă din microfibre şi cu un detergent pentru geamuri.

AVERTISMENT

Înainte de curățare, asigurați-vă că cuptorul este rece.

Interiorul cuptorului

- Nu ştergeți cu mâna garnitura uşii.
- Nu utilizați lavete sau bureți abrazivi.
- Pentru a evita deteriorarea suprafețelor emailate, utilizați soluții de curățare pentru cuptoare, disponibile în comerț.
- Pentru a îndepărta petele persistente, utilizați o soluție specială pentru cuptoare.

Accesorii

Spălați toate tăvile şi accesoriile după fiecare utilizare şi ştergeți-le cu un şervet de bucătărie. Pentru a le curăța uşor, înmuiați-le în apă caldă cu săpun timp de 30 de minute.

RO

Suprafață emailată catalitică

Carcasa de protecție detaşabilă este acoperită cu email catalitic gri-închis care se poate acoperi cu ulei şi grăsime în timpul încălzirii prin convecție. Aceste depuneri se vor arde la temperaturi ale cuptorului de 200 °C şi mai mari, când preparați sau prăjiți.

Cu cât temperaturile sunt mai mari, cu atât se vor arde mai repede.

Cuptorul şi accesoriile trebuie curățate după fiecare utilizare. În caz contrar, prepararea sau prăjirea ulterioară a mâncării se va face mai greu, iar curățarea poate deveni dificilă şi, în cazuri extreme, imposibilă.

Curățarea manuală

Înainte de curățare, asigurați-vă că cuptorul este rece.

- Carcasa de protecție emailată catalitică trebuie curățată cu ajutorul unei soluții de apă caldă şi lichid de spălare, aplicat cu o perie moale de nylon.

Nu utilizați agenți de curățare abrazivi, pensule rigide, lavete sau cârpe, bureți de sârmă, cuțite sau alte materiale abrazive. Nu utilizați spray pentru cuptor pe emailul catalitic, deoarece substanțele chimice utilizate în spray-urile pentru cuptor vor strica emailul catalitic şi nu va mai fi eficient.

Dacă utilizați spray-uri pentru cuptor pe suprafețele interioare ale cuptorului, carcasa de protecție catalitică trebuie scoasă, mai întâi, din cuptor.

Curățarea la temperaturi ridicate

Înainte de a curăța carcasa de protecție catalitică, la temperaturi înalte, asigurați-vă că toate suprafețele interioare ale cuptorului au fost curățate în modul descris mai sus. În caz contrar, temperaturile ridicate pot arde resturile pe suprafețele interioare ale cuptorului, făcându-le imposibil de curățat.

Dacă, după curățarea manuală, cuptorul încă mai este murdar, încălzirea la o temperatură ridicată poate ajuta la îndepărtarea murdăriei cauzate de ulei şi grăsimi.

Rețineți că resturile de condimente, siropuri şi alte substanțe similare nu sunt îndepărtate prin acest proces.

Acestea trebuie curățate cu mâna, cu o soluție slabă de apă caldă şi lichid de spălare, aplicată cu o perie moale.

- Îndepărtați toate accesoriile din cuptor.
- Setați cuptorul pe funcția convențională.
- Setați temperatura la 250 °C.
- Lăsați cuptorul să meargă proximativ 1 oră. Durata depinde de nivelul de murdărie.

Este indicat să setați timpul de oprire al procesului utilizând setarea pentru ora finală, în caz că uitați să opriți cuptorul la sfârşit.

Murdăria rămasă va dispărea treptat, cu fiecare utilizare ulterioară a cuptorului, la temperaturi ridicate.

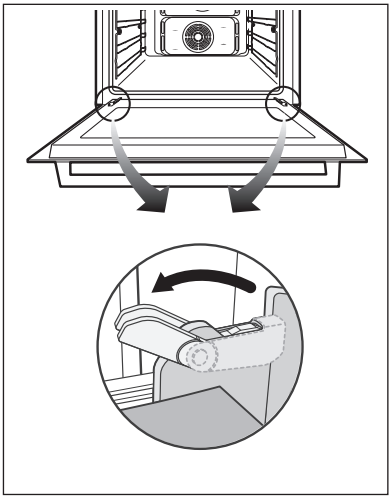
RO

Curățarea uşii cuptorului

În cazul utilizării normale, uşa cuptorului nu trebuie demontată. Totuşi, în cazul în care demontarea uşii este necesară - de exemplu, pentru curățare - respectați următoarele instrucțiuni. Uşa cuptorului este grea.

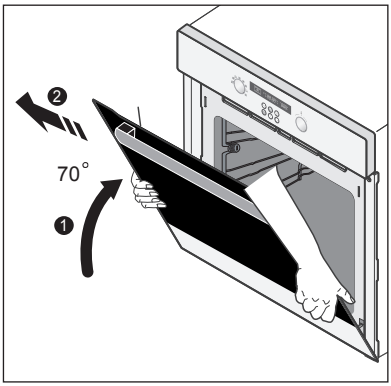
Demontarea uşii

1. Deschideți clamele ambelor balamale.



2. Cu ambele mâini, trageți uşa cuptorului, din mijloc.

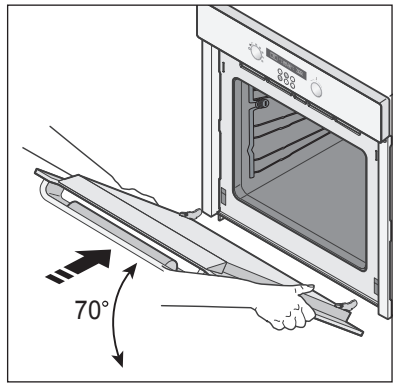
3. Rotiți uşa cu cca. 70 °, până când balamalele pot fi scoase complet din găuri.



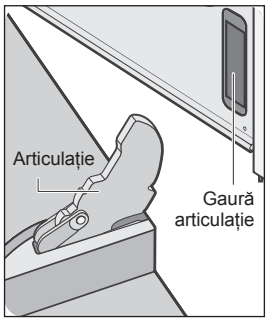
RO

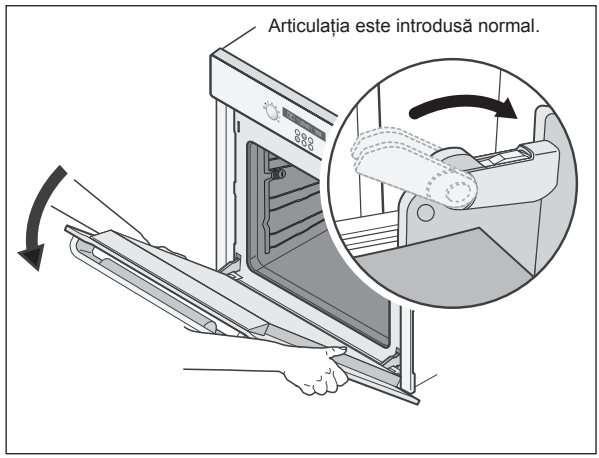
Montarea uşii

1. Cu clemele deschise, aliniați balamalele uşii cu găurile corespunzătoare.



2. Rotiți uşa spre orizontală şi închideți clemele.





Curățarea şi întreținerea (continuare)

Geamul uşii cuptorului

Uşa cuptorului este dotată cu un geam din trei straturi suprapuse. Straturile mijlociu şi interior pot fi demontate în vederea curățării.

AVERTISMENT

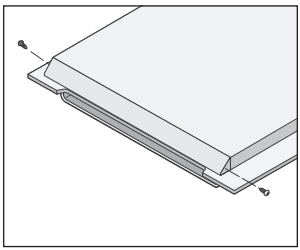
- Când uşa cuptorului este demontată, clemele de prindere trebuie deschise.
- Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau raclete de metal pentru a curăța uşa cuptorului; riscați să zgâriați suprafața, fapt ce ar putea provoca spargerea geamului.
- Când uşa este montată, îndepărtarea anumitor piese (cum ar fi geamul sau alte piese) poate cauza accidente.

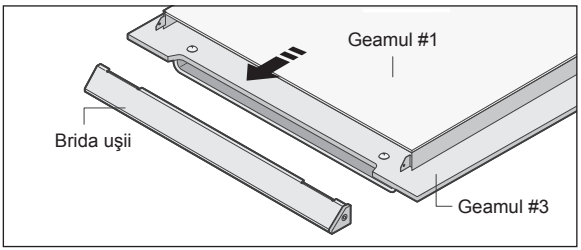
Atenție

Geamul se poate sparge dacă utilizați forță excesivă, în special la marginile stratului exterior.

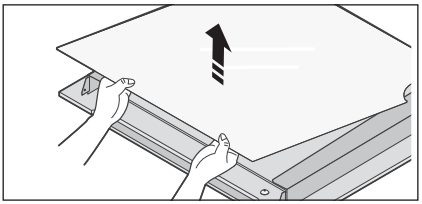
Dezasamblarea uşii

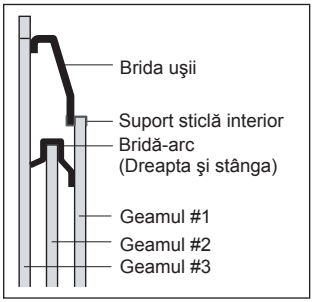
1. Demontați cele două şuruburi din stânga şi din dreapta uşii.
2. Demontați cele două suporturi şi suportul uşii şi scoateți cele două şuruburi care prind mânerul.

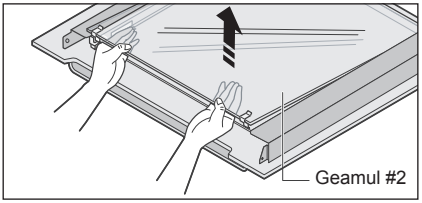




3. Îndepărtați stratul interior, geamul #1, de pe uşă.
4. Ridicați geamul #2 şi scoateți cele două bride-arc din partea superioară a geamului.





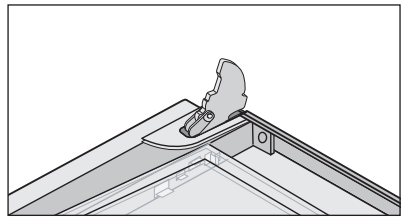


✉ Curățați geamurile cu apă caldă sau cu detergent de geamuri şi ştergeți-le cu o cârpă moale.

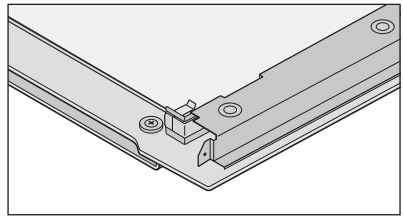
RO

Asamblarea uşii

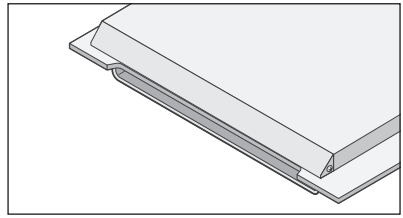
1. Curățați geamul şi părțile interioare cu apă caldă şi săpun.
   ✉ Nu utilizați lavete abrazive sau bureți de sârmă. Utilizați un burete cu detergent lichid sau apă caldă cu săpun.



2. Ataşați cele două bride-arc în partea de sus a geamului #2 şi montați la loc geamul #2.
3. Ataşați geamul #1, brida uşii şi suporturile la uşă.



4. Strângeți cele două şuruburi de pe lateralele uşii.

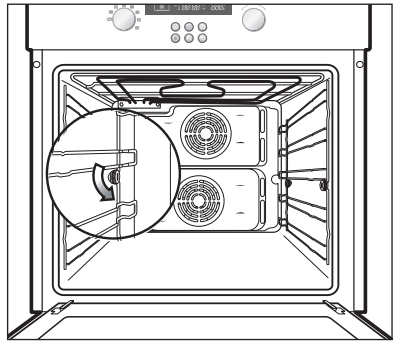


Şine laterale

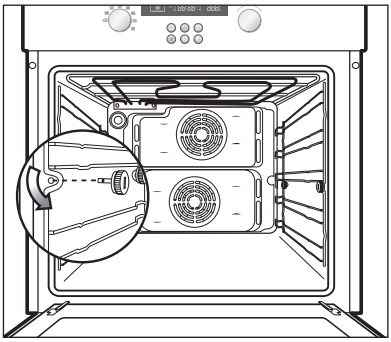
Pentru a curăța interiorul cuptorului, ambele şine laterale pot fi îndepărtate.

Detaşarea şinelor laterale

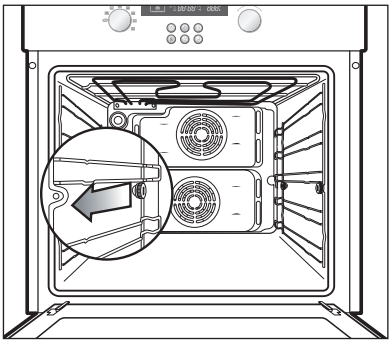
1. Răsuciți şurubul din spate de 2 - 3 ori, numai în sens antiorar.



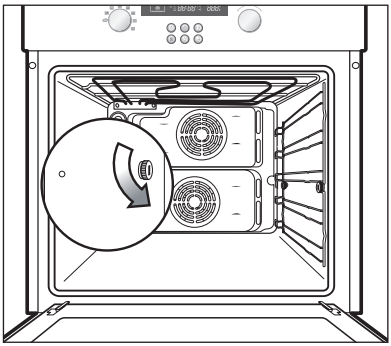
2. Scoate şurubul din față răsucindu-l în sens antiorar, după închiderea şinei laterale.



3. Trageți şi scoateți şina laterală.



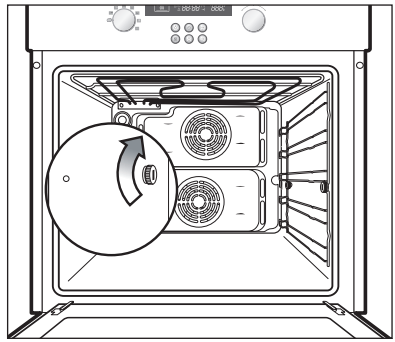
4. Scoateți şurubul din spate răsucindu-l în sens antiorar.



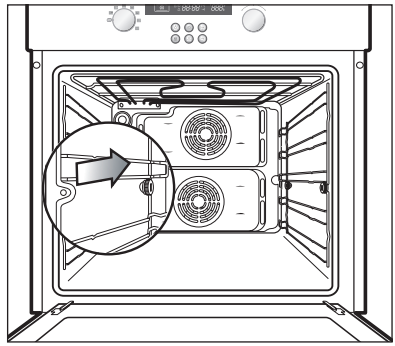
RO

Prinderea şinelor laterale

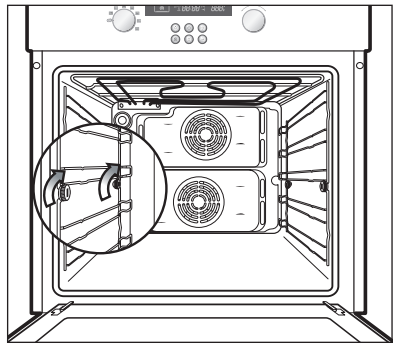
1. Introduceți şurubul din spate şi răsuciți-l în sens orar, numai de 2 - 3 ori.



2. Introduceți şi trageți înapoi forma U a şinei laterale, către şurub.



3. Introduceți şurubul din față şi strângeți ambele şuruburi.



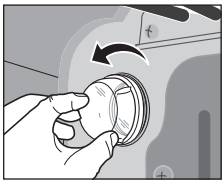
Curățarea şi întreținerea (continuare)

Înlocuirea becului

☛ **Pericol de electrocutare!**
Înainte de a înlocui becul cuptorului, urmați paşii de mai jos:
- Opriți cuptorul;
- Deconectați cuptorul de la sursa de curent; şi
- Protejați becul cuptorului şi capacul de sticlă aşezând o cârpă pe fundul cuptorului.

✉ Puteți cumpăra un bec de la centrul de service SAMSUNG.

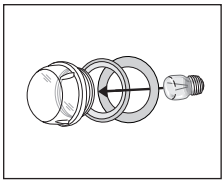
Înlocuirea becului din spatele cuptorului şi curățarea capacului de sticlă



1. Demontați capacul, rotindu-l în sens antiorar.

2. Îndepărtați inelul de metal şi inelul de geam curățați capacul de sticlă.

3. Dacă este necesar, înlocuiți becul cu un bec de aragaz de 25 W, 230 V, rezistent la temperaturi de 300 °C.



4. Montați inelul de metal şi inelul de geam pe capacul de sticlă.

5. Montați la loc capacul de sticlă.

RO

Întrebări frecvente şi depanare

Ce trebuie să fac dacă nu se încălzeşte cuptorul?

Verificați dacă una din următoarele acțiuni rezolvă problema:

- Este posibil să nu aveți cuptorul pornit. Porniți cuptorul.
- Este posibil ca ceasul să nu fie setat. Setați ceasul (consultați secțiunea “Setarea ceasului”).
- Verificați dacă au fost aplicate setările necesare.
- Este posibil ca o siguranță să fie sărită sau un întrerupător să fie decuplat. Înlocuiți siguranța sau restabiliți circuitul. Dacă acest lucru se întâmplă în mod repetat, chemați un electrician autorizat.

Ce trebuie să fac dacă, deşi funcțiile şi temperatura cuptorului au fost setate, cuptorul nu se încălzeşte?

Este posibil să aveți probleme cu conexiunile electrice interne. Contactați centrul de service local.

Ce trebuie să fac dacă apare un cod de eroare, iar cuptorul nu se încălzeşte?

Există o defecțiune la conexiunile circuitului electric intern. Contactați centrul de service local.

Ce trebuie să fac dacă afişajul clipeşte?

A fost o pană de curent. Setați ceasul (consultați secțiunea “Setarea ceasului”).

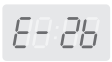
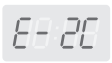
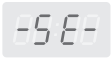
Ce trebuie să fac dacă lumina cuptorului nu se aprinde?

Becul cuptorului este defect. Înlocuiți becul cuptorului (consultați secțiunea “Înlocuirea becului”).

Ce trebuie să fac dacă ventilatorul cuptorului porneşte fără a fi fost setat?

După utilizare, ventilatorul cuptorului va funcționa până când cuptorul se va răci. Contactați centrul de service local, dacă ventilatorul continuă să funcționeze şi după ce cuptorul s-a răcit.

Coduri de eroare şi de siguranță

Coduri de eroare şi de siguranță	Funcții generale	Soluție
 	**EROARE SENZOR TEMPERATURĂ**	**Contactați centrul de service local SAMSUNG.**
	OPRIRE DE SIGURANȚĂ Cuptorul a continuat să funcționeze la temperatura setată pentru o perioadă de timp îndelungată.	**Opriți cuptorul şi scoateți mâncarea. Lăsați cuptorul să se răcească înainte de a-l utiliza din nou.**
	O eroare a cuptorului poate cauza performanțe reduse şi probleme de siguranță. Încetați folosirea cuptorului.	**Contactați centrul de service Samsung local.**

Date tehnice

RO

Sursă de alimentare	230 V ~ 50 Hz
Volum (capacitate utilizabilă)	65 L
Putere	MAX 3.400 W
Greutate	
Netă	aprox. 40 kg
Transport	aprox. 44 kg
Dimensiuni (L x Î x A)	
Exterior	596 x 595 x 566 mm
Cavitate cuptor	440 x 365 x 405 mm

Romania

Evacuarea corectă a acestui produs (reziduuri provenind din aparatură electrică şi electronică)

Marcajele de pe acest produs sau menţionate în instrucţiunile sale de folosire indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte rezuduuri din gospodărie atunci când nu mai este în stare de funcţionare. Pentru a preveni posibile efecte dăunătoare asupra mediului înconjurător sau a sănătăţii oamenilor datorate evacuării necontrolate a reziduurilor, vă rugăm să separaţi acest produs de alte tipuri de rezuduuri şi să-l reciclaţi în mod responsabil pentru a promova refolosirea resurselor materiale.

Utilizatorii casnici sunt rugaţi să ia legătura fie cu distribuitorul de la care au achiziţionat acest produs, fie cu autorităţile locale, pentru a primi informaţii cu privire la locul şi modul în care pot depozita acest produs în vederea reciclării sale ecologice.

Utilizatorii instituţionali sunt rugaţi să ia legătura cu furnizorul şi să verifice condiţiile stipulate în contractul de vânzare. Acest produs nu trebuie amestecat cu alte reziduuri de natură comercială.

Notă

Nr. cod. : DG68-00126U